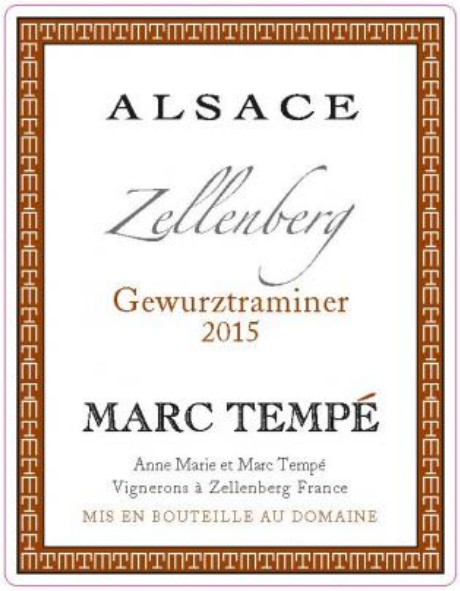
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 02/09/2017

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 55.9

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 1.3

Ph : 3.46

RENDEMENT hl/ha : 10

VENDANGES : Manuelles

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débourbage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteilles. se mariera très bien avec une tourte aux champignons, des volailles, rô

ÉLEVAGE : Sur lies entières en foudres pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Nez aromatique et floral. La petite récolte a permis au vin d'être complexe et équilibré, très élégant en bouche grâce à son bel équilibre acide. Les sucres résiduels ne sont pas lourds. La finale est moelleuse

ACCOMPAGNEMENT : Il accompagnera les fromages à pates persillée ou molles (munster, roquefort).Il peut également être servi à l'apéritif.

COMMENTAIRE : LA ROUTE DES BLANCS "Alors que ce Gewurztraminer affiche un profil moelleux (55 grammes de sucres résiduels), ce qui frappe pourtant dès le premier nez, c'est cette sensation de fraîcheur et d'une incroyable légèreté. Aux classiques arômes de rose et de litchi s'ajoutent ici des notes de bergamote et de citron, d'ananas, de cerfeuil, de réglisse, de camphre et de résine. Il y a aussi beaucoup de gourmandise, s'exprimant sur une touche lactique et vanillée.
La bouche, certes moelleuse, maintient cette sensation de fraîcheur, de vivacité : si le vin tapisse parfaitement le palais, il est aux antipodes d'une quelconque lourdeur. Amers et saveurs épicées, entre paprika et piment doux, révèlent une minéralité énergique, active, qui ne vous lâche pas. Une superbe réussite à associer à des plats d'inspiration exotique, comme des crevettes aux épices et agrumes ou un porc au caramel : au top !"

GARDE : 2018- 2025

DOMAINE MARC TEMPE – 16 Rue du Schlossberg – 68340 ZELLENBERG
0033 3 89 47 85 22 – email : marctempe@wanadoo.fr